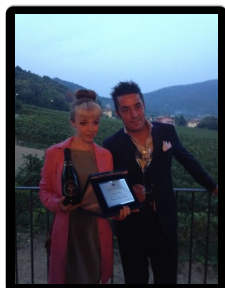




Segnala a VinieSapori.net

+2 Consiglia



23 Settembre 2013 - 11:49 NOVITA' DAL MONDO - Letto: 113 volte

## L'Azienda Agricola investe sul futuro e premia una giovane designer

**Premio Lantieri: dietro l'etichetta, un progetto sociale. Luca Martini presenta il primo Franciacorta DOCG Lantieri Riserva. Studentessa di NABA di Milano vince il contest per il logo del nuovo pregiato vino-In competizione anche allievi del Santa Giulia di Brescia, oltre 150 lavori presentati.**

Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter

Capriolo, settembre 2013 - Si chiama Beatrice, ha 21 anni, frequenta il Triennio di Graphic Design e Art Direction di NABA - Nuova Accademia di Belle Arti di Milano, ed è la giovane designer che ha vinto il Primo Premio Lantieri. A premiarla sarà il miglior sommelier del mondo 2013, Luca Martini, sabato 21 settembre a Corte Lantieri (BS).

**INVESTIRE SUI GIOVANI TALENTI, 150 PROGETTI PER COMUNICARE ECCELLENZA** - In Franciacorta si erano già visti premi letterari ed enologici, ma

questa volta l'Azienda Agricola Lantieri ha voluto creare un contest tra scuole di design per sostenere il futuro dei giovani più talentuosi del graphic design chiamati a competere per la creazione della nuova etichetta del primo Franciacorta DOCG Lantieri Riserva.

Beatrice Bonato ha vinto su 65 partecipanti, tra i colleghi di NABA e dell'Accademia di Santa Giulia di Brescia, superando la selezione di oltre 150 progetti. A lei sarà assegnata la Borsa di studio Lantieri che consiste in un "assegno" di 1.500 euro per incoraggiarne gli studi, un fine settimana presso l'agriturismo Corte Lantieri e una selezione delle migliori produzioni dell'azienda vinicola.

**UNA GIURIA DI ALTISSIMO LIVELLO** - Difficile il lavoro della Giuria, composta da rappresentanti del mondo dell'imprenditoria, dell'informazione, dell'arte e dell'enologia: Paolo Massobrio, giornalista, esperto di gusto, fondatore di Club (direttore responsabile di) Papillon, Luciano Ferraro, giornalista, curatore della rubrica Sapori&Amori de Il Corriere della Sera, Elena Lucchesi Ragni, responsabile dei civici musei di arte e storia di Brescia, Massimo Pagliari, architetto responsabile del progetto, e Angelo Valsecchi, presidente USPAAA (Unità di Salvaguardia del Patrimonio Archeologico, Architettonico e Artistico della Franciacorta e del Sebino bresciano), Federico Severino, scultore, e Fabio Lantieri.

**L'IDEA DI PARTENZA** - Alla base del contest, finalizzato alla realizzazione dell'etichetta del Primo Lantieri Riserva, l'opera di Federico Severino, esponente di spicco della più alta scultura contemporanea e straordinario interprete del dialogo tra reale e immaginario, tra mito e sacro, che ha fuso in un ampio pannello di bronzo tutti gli elementi che caratterizzano il nobile passato dei Lantieri e il laborioso presente dell'azienda vitivinicola: l'aquila stemma di famiglia, Dante, ospite nel castello di Paratico, la figura paterna, emblema della trasformazione aziendale, la vite e le diverse anime degli antenati condottieri, studiosi, politici, intellettuali.

Scopo dell'iniziativa, valorizzare il territorio, la sua vocazione enologica, la sua arte, ma soprattutto offrire a giovani talenti delle scuole di belle arti e design, l'opportunità di sfidarsi per esprimere in una nuova etichetta la classe e l'eleganza di un vino che esalta il gusto della migliore tradizione vitivinicola della Franciacorta.

**IL LAVORO MIGLIORE** - A Beatrice Bonato il merito di aver tradotto in un'immagine fresca e originale la sintesi dei valori di casa Lantieri,

### LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

interpretando il significato profondo delle diverse "origini" che sottendono la Riserva.

LA PRIMA ANNATA DI "ORIGINES" - Solo poche aziende si spingono nella produzione di questo tipo di vino, che richiede un'attenta selezione delle uve prima e dei mosti poi, per lasciare poi la bevanda alcolica a contatto con i pregiati lieviti per almeno 60 mesi e finire sul mercato dopo cinque anni e mezzo. Così arriva ORIGINES, il pas dosé del 2007 prodotto da una selezione di uve Chardonnay 80% e Pinot nero 20% vinificate in parte in barrique di secondo e terzo passaggio. Questa prima annata rappresenta una piccola partita di sole 5.000 bottiglie destinate a esperti ed appassionati.

A parlarne saranno il prossimo 21 settembre Luca Martini, classe 1980, toscano, con un curriculum stellare che lo ha reso in pochi anni il Miglior Sommelier AIS del Mondo, l'enologo Cesare Ferrari e l'agronomo Pierluigi Donna. Un'occasione certa per sapere e capire tutto ciò che sta dietro questa nuova etichetta.

COSTANTE RICERCA DI QUALITÀ - Tra le prime cantine ad aver iniziato la produzione di Franciacorta con rifermentazione in bottiglia, casa Lantieri, grazie alla lungimiranza di Gian Carlo Lantieri e alla tenacia di Cesare Ferrari, dette vita anche al primo Brut Pas Dosé (senza l'aggiunta della classica liqueur) della Franciacorta.

Oggi l'azienda produce poco più di 120.000 bottiglie di Franciacorta DOCG, oltre a 40.000 di Curtefranca rosso e bianco su un terreno vitato di 18 ettari, interamente coltivati dalla famiglia.

"Affidare a una giovane promessa l'idea grafica di un'etichetta che rappresenterà in Italia e nel mondo una delle nostre migliori produzioni - ha commentato Fabio Lantieri - costituisce l'esempio pratico di come si possano valorizzare e incoraggiare i giovani talenti lombardi". "Spesso si parla - ha continuato Lantieri - di fuga di cervelli italiani all'estero ma sono ancora troppo pochi gli imprenditori pronti a scommettere sulle potenzialità dei nostri ragazzi. Noi ci crediamo e lo dimostriamo con i fatti, convinti che sia solo l'inizio di percorso virtuoso che farà crescere non solo la nostra azienda ma anche chi lavora per noi".

Aggiornamenti e informazioni sul sito [www.lantierideparatico.it](http://www.lantierideparatico.it).

di Dino Bortone

possibile caricare il plug-

16-09-2013	San Vendemiano: inaugurazione Prosecco Privée
7-09-2013	Cernobbio, Van Rompuy: investimenti su Ue
25-08-2013	Maltempo Roma, tromba d'aria a S. Severa
11-09-2013	Iva: stop aumento "salva" vendemmia, -7,2% consumi vino
11-09-2013	"Emilia Romagna è Un Mare di Sapori" edizione 2013 Tramonto DiVino a Cesena
18-09-2013	Nasce la collana "Le Bussole" di Confcommercio
31-08-2013	Il Premio Caletta a Ponza